

SEASONAL**BLACK****90**

GIN D'ORGEAT / BLACK OLIVE VERMOUTH / TONIC WINE / SMOKEY SALT

Sorte oliven lagret i tør vermouth og den 'lokale' Frederiksberg gin røres med fed mandellikør og røgsalt. Salt, mineral og bittersød. Dry Martini møder Godmother

**UMESHU****100**

PLUM SAKE / SHISO LEAF INFUSION / LEMON HUSK APERITIF / ORANGE FLOWER / EGG WHITE

Blomme sake shakes hårdt med shiso-aquavit og citron-infuseret vermouth. Balanceres med florale blomsternoter og æggeskum. Luftig og floral

**SAGE BUT****100**

COGNAC / BUTTERED SAGE VERMOUTH / PEAR JUICE / NATURAL FERMENTED PEAR CIDER

Frugtig fed cognac rørt med stegt salvie lagret i vermouth og økologisk pærejuice serveres med naturligt boblende pærer. Frugtig og krydret.

**EVERLEIGH****100**

MEZCAL / AMARO MONTENEGRO / VERMUT DE CAFFEE / GRAPEFRUIT

Frugtig espadin mezcal røres med kvædebitter og kaffe-infuseret vermouth. Grapefrugt olier bringer en frisk balance. Frugtig og skarp

**BUCK'S****90**

GIN / FORTIFIED SEA BUCK THORN / VANILLA / FINO SHERRY / SPARKLING

Knasende sprød London Dry Gin røres med vodka-marinerede havtorn og vanille-infuseret fino sherry. Efterårsfrisk og let.

**NOBODY BEETS THE BEET****100**

BEETROOT / GIN / CHERRY / PEAR CIDER / LIQOURICE SPRAY

Gin destilleret på tang røres med krydret kirsebærlikør og økologiske rødbeder. Afsluttes med tør pærecider og et pift af lakridsrod.. Vegetal og mineralsk

ALCOHOL FREE**LAPSANG BITTER****60**

CRANBERRY / LAPSANG TEA / ACACIA / BERGAMOT

Tør tranebærjuice røres med røget lapsang-the og et stæk af akacie-honning. Fuldendes af et spray af kølig bergamotte

**KASHMIR****60**

QUINCE TEA/ ALOE VERA / TONIC

Forfriskende kvæde-te serveres med aloe vera og bitterfrisk tonic.

CLAS 6IX**OTHER**

I DET FØLGENDE GIVER VI VORES BUD PÅ KLASSISKE COCKTAILS, SOM VI GERNE VIL DRIKKE DEM I FORHOLD TIL ÅRSTIDEN...

THE FOLLOWING LIST IS SEASONAL ALTERATIONS TO SUPER CLASSICS, THE WAY WE WANNA DRINK THEM RIGHT NOW

THE HAZARD 110

COGNAC / RYE / BENEDECTINE / BITTERS / MALT
Tør rugwhiskey rørt med frugtig cognac og et strejf af chokoladebitter. Ahorn skaber nøddeagtig balance i denne efterårets old fashioned. Skarp og hazardous.

PIÑA CO / LAGER 90

RHUM / COCONUT / PINEAPPLE VERMOUTH / HOPS
Frugtig Martinique rhum agricole vasket i kokos røres med ananaslagret vermut og forfriskende lagerøl. Let og frugtig

AMERICANO 90

QUINCE APÉRITIF / CAMPARI / SPARKLING WATER
Tonicvin lagret med kvædethe røres med Campari og serveres med let mineralvand..Når du elsker gin/tonic

NEW YORK FLIP 100

BOURBON / BLACKBERRY / ACORN / PORT / EGG
Elijah Craig 12y whiskey shakes med vores brombærpuré og et stænk af agermlikør. Frugtig portvin giver en perfekt dessertbalance. Fløjlsblød og frugtig. Indeholder æg

FIG HIGHBALL 100

BOURBON / FIG LEAFS / BITTERS / SPARKLING WATER
Amerikansk whiskey lagret med friske figneblade røres med valnøddebitter og et forfriskende dansk vand. Frisk og vegetal

ESPRESSO CARBON 100

VODKA / ESPRESSO / APRICOT / CARBON / ZEST
Iskold karboniseret vodka shakes med et shot etiopiske kaffebønner og aprikos. . Prikkende og blød.

WINE**PÉT NAT 95/400**

MAISONS BULLÉES : Sauvignon Blanc
Domaine des Maisons Brûlée, Touraine '17.

WHITE 90/380

SEMPLICEMENTE : Bellotti Bianco
Cascina degli Ulivi, Piemonte '17

ORANGE / SKIN CONTACT 90/380

CLAIRE : Sauvignon Blanc
Le Petit Clos des Vents, Duras

RED 80/300

LE COMBAL : Malbec
Cosse-Maisonneuve, Cahors '15

BEER**SIERRA NEVADA TORPEDO 50**

American IPA on a tropical island

COLD HAWAII 40

Danish Thy pilsner with birch and pine tree

NEW YORK LAGER 40

Local lager from Nørrebro Bryghus

SNACKS**NUTS 30**

smoked and roasted almonds

OLIVES 30

black olives - stone free

SAUSAGES 40

sliced hard sausages served with pickles